

Der Gemüsegarten im September

Im September wird in unserem Gemüsegarten nur noch wenig ausgesät, aber dafür um so mehr geerntet. Es können noch Butterhauptsalate, Schnitt- und Blattsalate, Radieschen, Rettiche, Kohlrabi, Karfiol, Brokkoli, Mangold, Karotten, Kraut, Wirsing, die letzten Fisolen, gegen Monatsende die letzten Gurken, Zucchini, Paprika und Paradeiser geerntet werden.



Im September kann noch viel geerntet werden.

Sollten in manchen Gebieten bereits die ersten Nachtfröste drohen, nimmt man die noch halbreifen Paradeiser ab und legt sie in die Wohnung, wo sie bei Wärme sehr rasch nachreifen. Die Pflanzen können auch mit „mitwachsenden“ Folienhauben eine Zeit lang vor kalter und feuchter Witterung geschützt werden.

Für den Vogerlsalat besteht für das heurige Jahr die letzte Chance erfolgreich ausgesät zu werden. Wollen wir zeitig im Frühjahr bereits frischen Spinat aus dem eigenen Garten haben, dann sollten wir ihn jetzt ebenfalls anbauen. Auch Radieschen können noch gestupft werden. Spezialisten unter den Gemüseliebhabern säen im September noch den Winterportulak auf freie Beetflächen aus.

Kohlsprossen pflegen

Etwa Mitte September bricht man die Spitzen der Pflanzen ab, damit sich die Sprossen gleichmäßig entwickeln. Bei länger anhaltender Trockenheit unbedingt bewässern. Die Ernte erfolgt dann von Oktober bis in den

Februar des Folgejahres. Bei starken Frösten kann man die Pflanzen herausnehmen und im Keller einschlagen, wobei man jedoch die Blätter entfernt. Eine Anbaupause auf der selben Fläche mit Kohlgewächsen von vier Jahren ist einzuhalten. Ungeeignet in der Fruchtfolge sind auch andere Kreuzblütengewächse, Gurken und Kürbisse. Im zweiten Jahr geht die Pflanze nach der Überwinterung in die generative Phase über und bildet Blüten.

Die von der Pflanze abgetrennten Sprossen sind nicht lange haltbar. Verfärben sich die Deckblättchen gelblich, haben die Sprossen bereits ihren guten Geschmack und Vitamine verloren. In professionellen Lagern wird Sprossenkohl bei -1°C und einer relativen Luftfeuchtigkeit etwa 6 Wochen gelagert, bei $-2,5^{\circ}\text{C}$ kann man ihn 8 Wochen lagern. Ganze Pflanzen kann man bei diesen Lagerbedingungen bis zu 10 Wochen lagern. Frost erhöht wie beim Federkohl den Zuckergehalt der Sprossen und verfeinert wesentlich den Geschmack (kann man auch durch Einfrieren erreichen).



Letzte Freilandaussaat

Vogerlsalat
Spinat
Radieschen

Ernten

Butterhauptsalate
Schnitt- und Blattsalate
Radieschen und Rettiche
Kohlrabi
Karfiol
Brokkoli
Mangold
Karotten
Kraut
Wirsing
Fisolen
Gurken
Zucchini
Paprika
Paradeiser



- 1 Die Vogelmiere ist sehr ausbreitungs- und vermehrungsfreudig und überzieht frisch bearbeitete Böden schnell mit einem Rasen.
- 2 Neben fast allen grünen Pflanzen ernährt sich die Spanische Wegschnecke gelegentlich von Aas und neigt dabei auch zu Kannibalismus.
- 3 Vom Rosmarin morgens an einem trockenen Tag ganze Zweige abschneiden und zum trocknen aufhängen.



Endivien

Erntereifen Endivie (wenn man keine selbstbleichenden Sorten hat) bei trockenem Wetter satzweise zum Bleichen zusammenbinden oder mit Kunststoffhauben bedecken.



Paradeiser

Paradeiserpflanzen mit Folie bei Nachtfrostgefahr schützen. Da im September nur wenige Frostnächte zu erwarten sind, können in einem schönen September noch viele Früchte reifen.

Gewürzpflanzen

Von den ausdauernden Gewürzkräutern können wir die Pflanzen teilen und neu auspflanzen. Vorher schneiden wir sie jedoch zurück und hängen die abgeschnittenen Triebe zum Trocknen auf oder frieren sie ein. In Frage kommen Beifuß, Berg-Bohnenkraut, Estragon, Liebstöckel, Pfefferminze, Salbei, Thymian, Wermut und Zitronenmelisse. Denken wir auch daran, dass Rosmarin nicht überall und nicht in allen Jahren winterhart ist. Wir sollten die Rosmarinstöcke mit gutem Ballen in einen Topf pflanzen. Er kann so lange im Freien stehen, am besten im Boden eingesenkt, bis es die ersten Fröste gibt. Dann sollten wir den Rosmarin im Haus frostfrei überwintern.

Von Anis und Fenchel sollten wir die Samen öfter hintereinander abnehmen, damit sie nicht ausfallen, denn sie werden nicht auf einmal reif. Zuerst reifen die Samen von den Hauptdolden und dann nacheinander ungleichmäßig die Samen der Nebendolden.

Auf Unkräuter achten

Die Beete, die wir im August mit Vogerlsalat, Spinat und Frühjahrszwiebeln bestellt

haben, müssen weiterhin vom Unkraut befreit werden. Vor allem auf die Vogelmiere ist zu achten. Diese Pflanze wächst auch bei sehr niederen Temperaturen munter weiter und kann uns unsere Kulturpflanzen völlig überwuchern.

Schnecken bekämpfen

Um die Schneckenplage, auch für das nächste Jahr, zu verringern, sollten wir die Schnecken von den Pflanzen abklauben, Schneckenfallen aufstellen oder Brettchen

an feuchten und schattigen Stellen aufstellen und dann die Schnecken abnehmen, um die Populationen für die nächste Saison zu verringern.

Zum Einlagern vorbereiten

Wollen wir im Herbst Gemüse einlagern, schon jetzt Stellagen, Kisten oder sonstiges Lagergebäude reinigen und herrichten.

Benkö-Bau

IHR BAUMEISTER IN WIEN DONAUSTADT

Seit nunmehr 33 Jahren ist das Baumeister-Unternehmen Walter Benkö höchst erfolgreich, unter anderem als Unternehmer des Jahres 2016 mit dem Business Award ausgezeichnet, in der Ausführung von Ein- und Mehrfamilienhäusern als auch bei Haus- und Wohnungsumbauten tätig.



Das Leistungsspektrum umfasst allerdings noch viel mehr; z. B. Grab- und Aushubarbeiten, Pflasterungen, Fliesenarbeiten (Barrierefreie Badgestaltung), Zaunanlagenbau, Mal- und Streicharbeiten, Fassadenarbeiten, etc.

Von der Planung bis zur schlüsselfertigen Übergabe wird alles speziell auf Kundenwunsch zugeschnitten.

Fordern Sie ein kostenloses unverbindliches Angebot an:

Walter Benkö Baugesellschaft

Biberhaufenweg 43, 1220 Wien

Tel.: 01/283 23 23 oder 0664/110 13 52

benkoe.bau@gmail.com